

Menus

Menú Poblano 1

PRIMER TIEMPO

Delicias poblanas
(chalupas, tostadas de tinga, tlacoyos y molotes)

SEGUNDO TIEMPO

Sopa poblana
Sopa de tortilla

TERCER TIEMPO

Mole con pollo
Pipián verde o rojo con pollo
Enchiladas 3 moles

POSTRE

Tradicional flan
Cremita

\$ 265.00

Menú Poblano 2

PRIMER TIEMPO

Cemita de chalupa

SEGUNDO TIEMPO

Fideo seco de la casa
Ensalada de nopal
Sopa de tortilla

TERCER TIEMPO

Muslos mural
Albóndigas de res
Adobo con pollo

POSTRE

Arroz con leche
Helado de vainilla

\$ 280.00



Menú poblano 3

PRIMER TIEMPO

Sopa de chicharrón
Sopa de quintonil

PLATO FUERTE

Tacos de chamorro
Mole de olla
Cecina

POSTRE

Helado de turrón
Cremita
Nieve de temporada

\$250.00

Menú ligero

PRIMER TIEMPO

Queso panela a la plancha

SEGUNDO TIEMPO

Ensalada de nopales
Consomé de pollo

TERCER TIEMPO

Pechuga a la parrilla
Mixiote de pescado

POSTRE

Frutas de la estación
Nieve de temporada

\$270.00

Menú de la costa

PRIMER TIEMPO

Sopa de mariscos
Ensalada de verdolaga

PLATO FUERTE

Cazuela de pescado
Mixiote de pescado

POSTRE

Pan de elote
Cremita

\$255.00

Menú del patrón

PRIMER TIEMPO

Cemita de chalupa
Quesadillas de mercado con tlalitos

SEGUNDO TIEMPO

Sopa de médula
Chilmole de borrego

TERCER TIEMPO

Filete barroco
Tacos de lechón

POSTRE

Tarta de almendras
Helado de turrón
Regalo de quetzalcoatl

\$ 345.00



Menú degustación

- Cemita de chalupa
 - Tostadas de tinga
 - Shot de sopa poblana
 - Shot de chilmole de borrego
 - Brochetas 3 moles
 - Mini pan de elote
 - Mini cremita
- \$ 220.00**

**La degustación es continua y se hace en pequeñas porciones para que el comensal pueda disfrutar la variedad de la cocina poblana.*

OBSERVACIONES:

- Escoger una opción por cada tiempo.
- No incluye servicio (*se sugiere un 15%*)
- Descorche:
 - Licor 1 lt **\$150.00**
 - Vinos 750 ml **\$150.00***(contamos con una cava con más de 40 etiquetas de vino)*
- Refresco ilimitado por 5 horas **\$60.00** más por persona
- Tenemos **café illy**, con una taza de café agregar al precio **\$28.00** por persona.
- Contamos con una variedad de cocteles Margaritas preparados con frutas naturales a punto de nieve a **\$70** (*mango, fresa, tamarindo, guayaba, arándano, etc.*)
- Los eventos son por 5 horas, las horas extras se cobran aparte.
- Para contratar el evento se requiere un 50% de anticipo. Si necesitan factura, favor de enviar los datos para tenerla lista el día del evento al momento de la liquidación.
- Estos precios incluyen IVA.

** Nuestros menús se pueden personalizar con los platillos de su preferencia.*



www.elmuraldelospoblanos.com

[f](#) Mural de los poblanos [t](#) @muralpoblanos

